

AVALIAÇÃO DO POTENCIAL ANTIOXIDANTE DE PSEUDOFRUTOS DA UVA DO JAPÃO (*Hovenia dulcis* T.) A PARTIR DA QUANTIFICAÇÃO DE COMPOSTOS FENÓLICOS

Gisiéli Carla Morandin¹

Georgia Ane Raquel Sehn²

Darlene Cavalheiro³

Introdução: A demanda pelos consumidores e pela indústria de alimentos por produtos livres de compostos sintéticos tem impulsionado pesquisas por fontes naturais de compostos bioativos para aplicação em alimentos. Aqueles que apresentam atividade antioxidante são de grande interesse, pois a presença de radicais livres está associada a deterioração dos alimentos por oxidação de proteínas e lipídios. Nesse contexto, vários estudos vêm sendo desenvolvidos com o objetivo de utilizar os pseudofrutos de *Hovenia dulcis* T. para obtenção de compostos bioativos. Estes são ricos em compostos fenólicos, capazes de agir sobre os radicais ABTS e DPPH, sendo caracterizados como antioxidantes naturais de grande potencial para as indústrias farmacêuticas e alimentícias. **Objetivos:** Quantificar a presença de compostos fenólicos em pseudofrutos de *Hovenia dulcis*. **Metodologia:** Amostras de pseudofrutos de *Hovenia dulcis* foram coletadas no período inicial de desenvolvimento dos pedúnculos na região de Chapecó-SC, sendo período de verão intenso com insolação diária. Foram realizadas extrações conforme método descrito por Larrauri; Rupérez; Saura-Calixto (1997), com adaptações. Os pseudofrutos foram triturados, 7,5 gramas foram misturados com 50 mL de água destilada, agitado por 60 minutos em agitador Shaker LUCA-223, na velocidade de agitação de 100 rpm e temperatura de 25 °C. Os extratos obtidos foram filtrados em papel quantitativo Wantmann nº 40. Os compostos fenólicos dos filtrados foram determinados através do método colorimétrico Folin-Ciocalteu adaptado por Swain; Hillis (1959). **Resultados e**

¹ Mestranda no Programa de Pós-graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos, UDESC, gisieli@hotmail.com

² Doutora em Tecnologia de Alimentos, UDESC, georgia.sehn@udesc.br

³ Doutora em Engenharia de Alimentos, UDESC, darlene.cavalheiro@udesc.br

Discussão O teor total de compostos fenólicos encontrado no extrato obtido foi de 3571,58 mg GA.100 g⁻¹. Em estudo realizado por Rydlewski et al. (2017) utilizando diversos frutos, dentre eles a uva Japão com objetivo de verificar a presença de compostos fenólicos, encontraram resultados similares, porém inferiores (518,18 mg GA.100 g⁻¹), utilizando metanol como solvente extrator. Quando comparado o extrato obtido de uva Japão a Uvas de mesa Tannat, considerada fonte de antioxidantes, os resultados são similares, onde para uvas Tannat o teor de compostos fenólicos varia de 1500 mg GA.100 g⁻¹ a 6900 mg GA.100 g⁻¹. Cabe ressaltar que o conteúdo de compostos fenólicos tende ser maior em frutos imaturos, pois são utilizados como metabólitos secundários para os mecanismos de defesa das plantas, e assim proteger os frutos jovens e permitir a sua maturação e reprodução, justificando os resultados encontrados neste estudo, visto que foi realizado utilizando os pseudofrutos em fase inicial de desenvolvimento. **Conclusão:** Os resultados demonstram que os pseudofrutos de *Hovenia dulcis* possuem alto teor de compostos fenólicos, podendo futuramente ser utilizado na indústria alimentícia como possível substituto de ingredientes sintéticos, utilizados como agentes antioxidantes.

Palavras-chave: Antioxidantes naturais, compostos fenólicos, uva do japão.

Referências

LARRAURI, J. A.; RUPÉREZ, P.; SAURA-CALIXTO, F. Effect of Drying Temperature on the Stability of Polyphenols and Antioxidant Activity of Red Grape Pomace Peels. **Journal of Agricultural and Food Chemistry**, v. 45, p. 1390–1393, 1997.

RYDLEWSKI, A. A. et al. Bioactive Compounds, Antioxidant Capacity, and Fatty Acids in Different Parts of Four Unexplored Fruits. **Journal of Food Quality**, v. 2017, p. 1–9, 24 abr. 2017.

SWAIN, T.; HILLIS, W. E. The phenolic constituents of *Prunus domestica*. I.—The quantitative analysis of phenolic constituents. **Journal of the Science of Food and Agriculture**, v. 10, n. 1, p. 63–68, 1 jan. 1959.

Agradecimentos: FAPESC 2017TR721 e ICL Foods